

Pain déjeuner aux canneberges et au chocolat

INGRÉDIENTS

250 ml (1 tasse) de farine blanche	
250 ml (1 tasse) de farine de blé entier	
10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte	
5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude	
250 ml (1 tasse) de granola au chocolat	
250 ml (1 tasse) de canneberges séchées	
125 ml (1/2 tasse) de brisures de chocolat	
2 œufs	
125 ml (1/2 tasse) de sucre	
125 ml (1/2 tasse) d'huile de canola	
80 ml (1/3 tasse) de compote de pommes non sucrée	

MÉTHODE

1. Placer la grille au centre du four et préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Beurrer un moule à pain de 25 x 10 cm (10 x 4 po) et le tapisser de papier parchemin en laissant le papier dépasser sur deux côtés.
3. Dans un bol, mélanger les farines, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le granola, les canneberges et les brisures de chocolat. Réserver.
4. Dans un grand bol, battre les œufs et le sucre au batteur électrique. Ajouter l'huile et la compote, et battre de nouveau jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
5. Incorporer les ingrédients secs aux ingrédients humides et mélanger à la cuillère. Répartir la préparation dans le moule.
6. Cuire au four environ 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du pain en ressorte propre. Laisser refroidir le pain sur une grille avant de le démouler.

Astuce

Il est possible de remplacer les canneberges séchées par des bleuets séchés.

 Aliments transformés
ou préparés au Québec

 Aliments cultivés
au Québec

 10 PORTIONS

 20 MINUTES

 40 MINUTES